

# 30P-0794

グリコシダーゼ活性プロファイリング法による毒キノコ鑑別法の開発

○小栗 重行<sup>1</sup>, 多田 真悠子<sup>1</sup>, 大澤 真由美<sup>1</sup>, 大賀 祥治<sup>2</sup>(<sup>1</sup>愛知学泉大, <sup>2</sup>九大院農)

【目的】日本では毎年、秋を迎えると山菜を求めてキノコ狩りで賑わう。しかし、毒キノコの誤食による食中毒が跡を絶たない。本中毒予防は毒キノコと食用キノコを判別し、誤食を避ける以外ない。しかし、毒キノコを鑑別する有効で簡便な科学的手法は開発されていない。その為、毒キノコと食用キノコを見分ける“重宝な鑑別法やトラの巻”は無いとされ、長くヒトの五感に頼らざるを得ないのが実情であった。一方、当研究室ではグリコシダーゼ活性プロファイリング法による食材鑑別法を考案し、開発を進めている。今回、食用キノコと誤食しやすい毒キノコの判別に本法を適用し、その可能性を検討した。

【方法】誤食しやすい毒キノコに、クサウラベニタケ（3地域15検体）、ツキヨタケ（3地域8検体）、ニガクリタケ（1地域3検体）、オオワライダケ（1地域5検体）。食用キノコには、全9種（32検体3地域）を採取した。各試料中グリコシダーゼ活性（全8種類）は蛍光マイクロプレートリーダー（FLx800型）で一斉分析した。得られた酵素活性プロファイリングを統計解析ソフトPASW（V18.0）で多変量解析を行った。

【結果】今回用いた食用キノコと誤食しやすい4種類の毒キノコは、それぞれ100%の判別結果が得られた。加えて、産地間の判別も可能で、異なる地域で採取された毒キノコが混在していても適用可能など、本法の有用性が示唆された。